

Main menu table with columns for Day, Name, Ingredients, and Energy. Includes rows for 1st to 31st of October with various dishes like ビーンズカレー, フレンチサラダ, チーズパン, etc.

調味料

調味料 list including しょうゆ (大豆, 小麦, 塩), みりん (もち米, 米こうじ), 赤ワイン (米発酵調味料, ワイン), etc.

ウスター (ソース) list including 果糖ぶどう糖液糖, 砂糖液糖, ビネガー, etc.

デミグラス (ソース) list including 玉ねぎ, 小麦粉, ラード, トマト, etc.

オイスターソース list including カキエキス, ホタテエキス, 魚醤, etc.

カレー list including 小麦粉, ラード, バーム油, 砂糖, etc.

シチュー list including バーム, なたね油, 小麦粉, でんぷん, etc.

ホワイトルウ list including 小麦粉, ラード, バーム油, 砂糖, etc.

パイタントン list including 豚脂, ボークエキス, 塩, セラチン, etc.

トウバンジャン list including 塩蔵唐辛子, そら豆加工品, 乾燥唐辛子, etc.

中華スープ list including デキストリン, 砂糖, たん白加水分解物, etc.

洋スープ list including 塩, 砂糖, ぶどう糖, 豚脂, etc.

和風だし list including 砂糖, 塩, かつお節, 昆布, etc.

和風ドレッシング list including 大豆油, なたね油, 酢, 砂糖, etc.

玉ねぎドレッシング list including 酢, しょうゆ, 植物油, 玉ねぎ, etc.

クリーミーごまドレッシング list including 砂糖, 酢, しょうゆ, ごま, etc.

(ノンエック) マヨネーズ list including なたね油, コーン油, バーム油, etc.

七味唐辛子 list including 唐辛子, 陳皮, ごま, 山椒, etc.

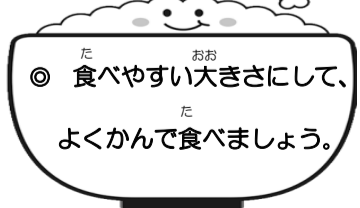
ゆかり list including 塩蔵赤しそ, 砂糖, 塩, 酵母エキス, etc.

ガーリック list including ガーリック, てん粉, 塩, 調味料, etc.

アセロラジュレ list including 水あめ, 砂糖, アセロラ果汁, etc.

りんごジャム list including 水あめ, 砂糖, りんご, etc.

みかんクレープ list including 豆乳, 加工油脂, (ヤシ・なたね), etc.



◎ 牛乳は毎日つきます。 ◎ 点線のカッコ内に書かれているものが加工品の原材料です。 ◎ 食材の横に ○ 書きでアレルギー表示を行っています。

【高崎給食センターの取組】
★「ベジ活の日」1日にとりたい野菜の量は350gです。130g以上の野菜を使った献立の日を「ベジ活の日」として紹介します。
★「ひむか地産地消の日」毎月16日を「ひむか地産地消の日」として、宮崎県産の食材を紹介します。
今月16日に使用する宮崎県産の食材は、「ぶたにく、しいたけ、キャベツ、さつまいも」です。

※ 食材入荷の都合により、献立及び食材を変更する場合があります。
その際は事前にお知らせします。